

ROOM SERVICE

7/7 DE 12H À 23H
EN CHAMBRE ET AU RESTAURANT

ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET CHÂTAIGNE Châtaignes concassées	9€
HOUMOUS DE BETTERAVE Fraîcheur pois chiche et betterave à la mélasse de grenade, pignons de pin torréfiés	9€
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON AU ROMARIN Pickles d'oignon rouge, éclats de noisette	10€
CARPACCIO DE SAUMON Vinaigrette yuzu, aneth, soja	12€

PLATS

WOK DE LÉGUMES D'AUTOMNE Nouilles de riz, pistou de cacahuète grillées, chou rouge vinaigré	16€
PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI AU BEURRE D'AIL Crèmeux de céleri boule aux épices levantines, pomme de terre fondante	21€
EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT AUX BAIES Dauphinois de patate douce, herbes fraîches	21€
SUPRÊME DE VOLAILLE AUX ÉPICES TAOUK Boulgour façon tajine, citron confit	21€

PLANCHES

CHARCUTERIE (jambon blanc, serrano, rosette) Pickles de légumes	17€
FROMAGES (tomme grise, emmental et brie de Meaux) Chutney de poire à mélasse de grenade, cerneaux de noix	17€
MIXTE (charcuterie, fromages) Pickles de légumes et chutney de poire	17€

DESSERTS

Flan pistache et fleur d'oranger, caramel Suzette	8€
Tarte tatin aux pommes, chantilly cannelle, sauce caramel beurre salée	9€
Brownies chocolat et tahin, noisettes et amande façon praline, chantilly au sésame	9€
Sablé breton aux deux citrons, crème acidulée aux zestes d'agrumes, éclat de meringue	9€
Sélection de glace EMKI POP : - chocolat croquant - fraise - pastèque, citron vert, basilic - exotique	6€

MENU KIDS

Tender de volaille pané, pomme de terres sautées aux herbes de Provence	12€
Glace EMKI POP	6€